



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE**  
**ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO**

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15:00 -15:50		DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	INGENIERÍA DE MENÚ	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA
15:50-16:40	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	INGLÉS VIII	INGENIERÍA DE MENÚ	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA
16:40-17:30	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	INGLÉS VIII	INGLÉS VIII	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA
17:30-18:20	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	INGLÉS VIII	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA
18:20-19:10	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	INGENIERÍA DE MENÚ	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA	
19:10-20:00	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	INGENIERÍA DE MENÚ		COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA	

<b>PERIODO:</b>	Mayo - Agosto 2020	<b>GRUPO:</b>	A
<b>CARRERA:</b>	LIC. EN GASTRONOMÍA	<b>GRADO:</b>	NOVENO
<b>TURNO :</b>	VESPERTINO	<b>G1</b>	<b>TUTOR: Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez</b>

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
INGENIERÍA DE MENÚ	4	lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
COCINA MEXICANA	8	Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	5	M.A. Carlos Hernández Hernández
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
INGLÉS VIII	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Iruegas
DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	2	Dr. Salvador Omar Espino
<b>TOTAL:</b>	<b>26</b>	

Elaboró

Autorizó

MCP. Arturo H. Tagle Reyes  
 Director de las carreras de  
 Agrobiotecnología, Gastronomía y  
 Procesos Alimentarios

M.C Juana García Morales  
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2020.



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE**  
**ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO**

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 - 15:00		INGLÉS VIII			
15:00 - 15:50	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA	DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	INGENIERÍA DE MENÚ	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
15:50-16:40	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA	DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	INGENIERÍA DE MENÚ	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
16:40-17:30	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA	INGENIERÍA DE MENÚ	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
17:30-18:20	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA	COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA	INGENIERÍA DE MENÚ	INGLÉS VIII
18:20-19:10	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA		COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA		INGLÉS VIII
19:10-20:00			COCINA MEXICANA LAB. DE GASTRONOMÍA		INGLÉS VIII

<b>PERIODO:</b>	Mayo - Agosto 2020	<b>GRUPO:</b>	B
<b>CARRERA:</b>	LIC. EN GASTRONOMÍA	<b>GRADO:</b>	NOVENO
<b>TURNO :</b>	VESPERTINO	<b>G2</b>	<b>TUTOR: Ing. Alfredo Cruz Cruz</b>

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
INGENIERÍA DE MENÚ	4	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodríguez
COCINA MEXICANA	8	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodríguez
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	5	Ing. Ingrid Damara Mayorga Perez
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	Ing. Alfredo Cruz Cruz
INGLÉS VIII	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Iruegas
DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	2	lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
<b>TOTAL:</b>	<b>26</b>	

Elaboró

Autorizó

MCP. Arturo H. Tagle Reyes  
 Director de las carreras de  
 Agrobiotecnología, Gastronomía y  
 Procesos Alimentarios

M.C Juana García Morales  
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2020.



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE**  
**ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO**

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15:00 -15:50	INGLÉS VIII	INGLÉS VIII	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	INGENIERÍA DE MENÚ	INGENIERÍA DE MENÚ
15:50-16:40	INGLÉS VIII	INGLÉS VIII	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	INGENIERÍA DE MENÚ	INGENIERÍA DE MENÚ
16:40-17:30	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTERERÍA	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTERERÍA	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
17:30-18:20	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTERERÍA	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTERERÍA	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
18:20-19:10	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTERERÍA	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTERERÍA	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
19:10-20:00	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTERERÍA	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTERERÍA	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
20:00-20:50					

<b>PERIODO:</b>	Mayo - Agosto 2020	<b>GRUPO:</b>	C
<b>CARRERA:</b>	LIC. EN GASTRONOMÍA	<b>GRADO:</b>	NOVENO
<b>TURNO :</b>	VESPERTINO	<b>G3</b>	<b>TUTOR: Lic. Carlos Calderón Hernández</b>

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
INGENIERÍA DE MENÚ	4	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
COCINA MEXICANA	8	Lic. Carlos Calderón Hernández
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	5	M.A. Carlos Hernández Hernández
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	Ing. Yuridia Sanchez San Juan
INGLÉS VIII	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Iruegas
DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	2	Dr. Salvador Omar Espino
<b>TOTAL:</b>	<b>26</b>	

Elaboró

Autorizó

MCP. Arturo H. Tagle Reyes  
 Director de las carreras de  
 Agrobiotecnología, Gastronomía y  
 Procesos Alimentarios

M.C Juana García Morales  
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2020.



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE**  
**ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO**

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 - 15:00			DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	
15:00 -15:50	INGLÉS VIII	INGENIERÍA DE MENÚ	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	INGLÉS VIII	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTELERÍA
15:50-16:40	INGLÉS VIII	INGENIERÍA DE MENÚ	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTELERÍA	INGLÉS VIII	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTELERÍA
16:40-17:30	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	INGENIERÍA DE MENÚ	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTELERÍA	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTELERÍA
17:30-18:20	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	INGENIERÍA DE MENÚ	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTELERÍA	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	COCINA MEXICANA TALLER DE PASTELERÍA
18:20-19:10	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		COCINA MEXICANA TALLER DE PASTELERÍA	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	
19:10-20:00				ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	

<b>PERIODO:</b>	Mayo - Agosto 2020	<b>GRUPO:</b>	D
<b>CARRERA:</b>	LIC. EN GASTRONOMÍA	<b>GRADO:</b>	NOVENO
<b>TURNO :</b>	VESPERTINO	<b>G4</b>	<b>TUTOR: Ing. Alfredo Cruz Cruz</b>

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
INGENIERÍA DE MENÚ	4	lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
COCINA MEXICANA	8	Lic. Ivan Hernández Rámirez
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	5	M.A. Carlos Hernández Hernández
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	Ing. Alfredo Cruz Cruz
INGLÉS VIII	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	2	lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
<b>TOTAL:</b>	<b>26</b>	

Elaboró

Autorizó

MCP. Arturo H. Tagle Reyes  
 Director de las carreras de  
 Agrobiotecnología, Gastronomía y  
 Procesos Alimentarios

M.C Juana García Morales  
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2020.